vinetur

Hueso abre en el Estado de México con cocina abierta y mesa comunal

El restaurante de Poncho Cadena lleva a Ciudad López Mateos una experiencia centrada en la mesa y la hospitalidad

martes 15 de septiembre de 2026

Hueso, el restaurante creado por Alfonso “Poncho” Cadena en Guadalajara, suma una sede en el Estado de México con una propuesta centrada en la cocina abierta y la mesa comunal. El nuevo local se instala en Plaza Antigua, en la avenida Jorge Jiménez Cantú 1, planta G, en Hacienda de Valle Escondido, Ciudad López Mateos, y mantiene la línea con la que el chef puso en marcha el proyecto en 2014: reunir gastronomía, diseño, música, coctelería y servicio alrededor de la mesa.

Cadena presenta Hueso como uno de sus proyectos más personales. “Hueso viene de mi casa, de la mesa larga, de una familia donde somos siete hermanos y la hospitalidad siempre estuvo presente. Para mí, la mesa siempre ha sido el centro: ahí pasa todo. Este proyecto es un homenaje a esa tribu, a esa forma de recibir y a lo que se arma cuando la gente se sienta a comer junta”, afirma el chef.

La nueva sede reproduce varios de los elementos con los que se identificó el restaurante desde su apertura en Guadalajara. Entre ellos figuran la cocina a la vista, una mesa común para los comensales, la barra y un interior en tonos hueso y ostión. La idea, según trasladan los responsables del establecimiento, es que el espacio no sea un mero marco del servicio, sino una parte activa de la experiencia, desde la sala hasta la música y la bebida.

En restauración, una cocina abierta cambia la relación entre el cliente y el equipo de sala y fogones, porque la preparación pasa a formar parte del servicio. Hueso se apoya precisamente en ese planteamiento. El proyecto del nuevo local se ha desarrollado junto a Nacho Cadena, hermano del chef, Javier Monteón y un grupo de colaboradores, además de artistas y profesionales de distintos oficios vinculados a la identidad del restaurante.

La carta se presenta como breve y cambiante. El restaurante la organiza alrededor de pescados y mariscos, vegetales, carnes y una sección de productos selectos y preparaciones que varían en función de la temporada, la disponibilidad de producto y la propuesta diaria de cocina. “Hueso es sabor, pero también es lo que pasa en las paredes, en la barra, en la música, en la mesa y en la gente que nos visita. La creatividad no se pausa. Cambia con el producto, con el día y con lo que escuchamos de quienes se sientan a comer con nosotros”, añade Cadena.

La apertura en el Estado de México supone la salida de Hueso de Guadalajara sin alterar la idea con la que nació el proyecto. El restaurante mantiene la mesa como eje de la experiencia y la hospitalidad como parte central del servicio. Esa continuidad también se trasladará, según el chef, a la llamada Mesa del Chef, un formato íntimo en el que el comensal sigue de cerca el ritmo de la cocina y el producto del día.

Cadena estará personalmente en el restaurante de miércoles a domingo para acompañar tanto el servicio general como esa mesa especial. La presencia del chef en varios días de la semana es uno de los rasgos con los que el establecimiento quiere reforzar el vínculo entre la sede original y esta nueva etapa en Ciudad López Mateos.

El horario del local será de miércoles a sábado de 14.00 a 01.00 y los domingos de 14.00 a 20.00.